

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Juin 2025

MENU
de la semaine

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Betteraves échalotte	
Tortellini pomodoro mozzarella	

Yaourt fermier	
Fruit	

Sans viande

Sans porc

Roulé au fromage	
Rôti de dinde au jus	
Poêlée printanière	
Petit louis	
Crème vanille	

Palet maraîcher

Duo de crudités	
Colin court bouillon	
Pâtes au pesto	
Fromage blanc sucré	
Fruit	

Taboulé	
Sauté de porc au caramel*	
Carottes persillées	
Cantal	
Mousse au chocolat	

Croc fromage

Croc fromage

Concombre vinaigrette	
Tajine de poulet	
Semoule	
Petit suisse sucré	
Beignet à la pomme	

Tajine de pois chiche

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Duo de crudités: carottes, chou blanc, vinaigrette, ail, persil

Taboulé: semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Tortellini pomodoro mozzarella: pâtes à raviole, tomate, ricotta, mozzarella, basilic

Nos sauces

- Sauce caramel: sucre, bouillon de boeuf, oignon, caramel
- Sauce tajine: roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

Présence de porc *

Euf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



VILLENEUVE

LUNDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Juin 2025

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU PERUVIEN

Salade de tomates

Frijoles peruanos

Tartare

Arroz con leche

Salade de blé pamplemousse surimi

Poisson meunière + citron

Petits pois/carottes

Yaourt fermier au citron

Fruit



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Boulette végétale à la tomate

Pizza au fromage

Pizza au fromage

Nos salades et nos plats composés

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Salade de pâtes italiennes : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Salade de blé pamplemousse, surimi : blé, segment de pamplemousse, surimi, mayonnaise

Frijoles peruanos : haricots blancs, tomates, oignons, persil, coriandre, cumin, piment, tomate concentré

Nos sauces

Sauce catalane : roux blanc, bouillon de bœuf, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons



Présence de porc *

Eufs de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'**obligation**

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Juin 2025



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz	Melon	Paté de campagne*	Perles aux légumes
Plat principal	Hoki sauce tandoori	Sauté de dinde sauce basquaise	Œufs brouillés au fromage	Moussaka	Jambon blanc*
Accompagnement	Boulgour aux épices	Haricots verts persillés	Coquillettes	***	Chips
Produit laitier	Emmental	Yaourt vanille	Carré président	Petit suisse sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges
<u>Sans viande</u>	***	Galette pois et blé	***	Terrine de poisson	<u>Oeuf mayonnaise</u>
<u>Sans porc</u>				Terrine de poisson/Moussaka au thon	<u>Oeuf mayonnaise</u>

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● Produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Moussaka : aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates, céleri, emmental, chapelure

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, fumet de poisson oignons, épices tandoori

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la

cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Juin 2025

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

FÊTE ESTIVALE

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Piémontaise
Haut de cuisse rôti
Choux fleurs paprika
Coulommiers à couper
Flan vanille

Galette quinoa provençale

Coleslaw
Colin sauce curry
Riz
Yaourt fermier à la myrtille

Samoussa aux légumes
Cordon bleu
Ratatouille
Mimolette
Compote de pomme

Escalope panée végétale

Salade grecque
Chipolatas grillées + mayonnaise
Salade de pâtes
Vache picon
Salade d'ananas

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Salade de pois chiche portugaise
Pizza aux légumes
Jardinière de légumes
Fromage blanc nature
Confiture

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise
Salade grecque : concombre, tomate, feta, vinaigrette
Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette
Salade de pâtes : tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : fumet de poisson, crème, roux blanc, curry

Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'**obligation**

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID



Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'orange	Salade de perles au surimi	Melon	Salade de tomates basilic
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella végétarienne	Calamars à la romaine	Lasagnes bolognaise	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Trio de légumes	***	Epinards béchamel	***	Salade de riz
Produit laitier	Yaourt fermier sur lit d'abricots	Pointe de brie à couper	Saint Nectaire	Fromage fouetté	Croc lait
Dessert	Fruit	Mestro vanille	Fruit	Compote à boire ananas grenade	Muffin pépites de chocolat

Sans viande

Palet montagnard

Lasagnes au saumon

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● Produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'**obligation**

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1^{er} mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

Lasagnes bolognaise :

Nos sauces

Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 07 au 11 Juillet 2025



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes italienne	Concombre à la menthe	Salade mexicaine	Melon	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***	Carottes vichy	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	Cantal	Yaourt fermier	Carré montsurrais à couper	Petit louis	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan vanille	Fruit	Crème vanille	Compote pomme poire	Fruit
Sans viande	Croc fromage	***	Colin 3 céréales	Tarte aux légumes	Terrine de poisson
Sans porc				Tarte aux légumes	Terrine de poisson

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 Produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette
Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori
Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'**obligation d'informer le consommateur** sur la **Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1^{er} mars 2022**, toutes nos viandes crues sont d'**origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 14 au 18 Juillet 2025

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc



Salade de pomme de terre
méditerranéenne

Haut de cuisse rôti

Courgettes sauce salsa

Fromage blanc nature BIO + sucre

Petit beurre

Pizza au fromage

Viandes, poissons
et œufs

Légumes & fruits

Duo de crudités

Chipolatas grillées



Salade de riz



Pont l'évêque à couper



Maestro chocolat

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Taboulé

Colin poêlé



Légumes du marché

Petit suisse aromatisé

Fruit



Cœur de laitue

Tajine de pois chiche



Coquillettes



Emmental



Pêche au sirop



Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● Produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noires, tomates, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'**obligation**

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 21 au 25 Juillet 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

Céleri mayonnaise
Emincé de poulet au jus
Pommes sautées
Vache picon
Flan caramel

Hoki sauce provençale

Blé provençal
Saucisse de francfort*
Ratatouille
Saint Nectaire
Fruit

Roulé végétal
Roulé végétal

Tomates mozzarella
Axa végétarien
Semoule
Chanteneige
Compote pomme abricots

Surimi mayonnaise
Colin sauce citron
Haricots verts persillés
Yaourt aromatisé
Fruit

Radis croq'sel
Jambon blanc*
Salade de pâtes
Mimolette
Clafoutis aux pêches

Thon mayonnaise
Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● Produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette
Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce axoa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, poivron tricolore, laurier, herbe de provence, piment
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

Présence de porc *

Oeuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 28 Juillet au 1 août 2025



VILLENEUVE

LUNDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Salade de blé printanière

Boeuf aux olives

Choux fleurs persillés

Saint nectaire

Maestro chocolat

Colin sauce niçoise

MARDI

Carottes râpées

Galette pois et blé

Purée de patate douce

Yaourt sucré

Salade d'ananas

MERCREDI

Roulé au fromage

Poisson pané + citron

Courgette béchamel

Carré de l'est à couper

Mousse au citron

Oeuf mayonnaise

Oeuf mayonnaise

JEUDI

REPAS FROID

Melon

Assiette anglaise*

Petit moulé aux noix

Fruit

Salade de pomme de terre + œuf

Salade de pomme de terre + œuf

VENDREDI

Salade de riz au thon

Rôti de porc aveyronnais au jus*

CERTIFICATION
NIVEAU 2

Poêlée printanière

Petit suisse aromatisé

Madeleine

Poisson meunière

Poisson meunière

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Salade de riz au thon : Riz, thon, tomate, mayonnaise

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce olive : pulpe de tomate, ail, tomate concentrée, persil, olive verte, roux blanc

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à

l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la

consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 4 au 8 août 2025



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Rosette*	Concombre mais vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon	Salade de tomates
Plat principal	Sauté de dinde sauce basquaise	Cordon bleu (dinde)	Saucisse aveyronnaise*	Omelette	Brandade de merlu
Accompagnement	Boulgour	Poêlée brocolis champignons	Salade de pâtes	Carottes à la coriandre	***
Produit laitier	Edam	Fromage blanc nature + sucre	Chanteneige	Yaourt fermier à la vanille	Coulommiers à couper
Dessert	Crème vanille	Fruit	Fruit au sirop	Fruit	Crêpe vanille
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce basquaise	Sardines/ Escalope panée végétale	Pizza au fromage	***	***
<u>Sans porc</u>		Sardines	Pizza au fromage		

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et œufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre au thon: pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, ail, merlu

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'**obligation**

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 11 au 15 août 2024

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI



Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Sans viande

Sans porc

Duo de crudités	
Boulette d'agneau sauce brune	
Riz	
Petit suisse sucré	
Fruit	

Boulette végétale sauce tomate

Taboulé	
Pilon de poulet rôti	
Courgettes à la tomate	
Cantal	
Flan vanille	

Tarte au fromage

Melon	
Hachis végétal aux lentilles	

Fromage frais demi sel	
Compote pomme banane	

Salade de perles au surimi	
Thon mayonnaise	
Salade de haricots verts	
Yaourt aromatisé	
Fruit	



Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● Produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, pulpe de tomate

Nos sauces

Sauce brune : roux blanc, carottes, oignons, crème, ail, persil, jus de veau

Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à

l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la

consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.